



Mittagsmenü

Montag, 20.07.2026

Tagessuppe

Gebratener Leberkäse
mit Senf-Bechamel-Erdäpfel

Dienstag, 21.07.2026

Tagessuppe

Hühnerfilet gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella
auf Pilzrahmsauce

Mittwoch, 22.07.2026

Tagessuppe

Rosa gebratenes Schweinsfilet
mit Bärlauch-Bandnudeln auf Gorgonzola Sauce

Donnerstag, 23.07.2026

Tagessuppe

Stefaniebraten
mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

Freitag, 24.07.2026

Tagessuppe

Gebackene Scholle
mit Gemüse-Mayonnaise-Salat

€ 13,90

Saftig gegrilltes Lachsforellenfilet
auf Bandnudeln mit cremigen
Eierschwammerln

Unsere Saisonbier Empfehlung

Brauhaus Wien Zwickl

0,2l / 0,3l / 0,5l

Alk. 5,3% vol, Stw. 12,5

3,60 / 4,90 / 6,20

Unser Zwickl ist strohgelb, unfiltriert mit dichter Hefetrübung. Es ist betont feinaromatisch gehopft mit blumiger Note. Am Gaumen cremig und weich. Die Kohlensäure ist in dieser kellerfrischen Spezialität besonders ausgewogen. Im Nachtrunk hopfenaromatisch ausklingend.